

# Latte

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **41.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	4 kg (67.2%)	72 %	6
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (16.8%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.2%)	68 %	1200
Ziarno	Roasted Barley	0.2 kg (3.4%)	55 %	1000
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.4%)	70 %	812
Ziarno	Carafa III Special	0.1 kg (1.7%)	70 %	1300
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.4%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	First Gold	15 g	30 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.5 g	Safale

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	400 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kawa zmielona	100 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Dwie laski wanilii	12 g	Fermentacja cicha	7 dni
Laski nacinam wzdłuż i moczę kilka dni w burbonie, całość wlewam na cichą na 7 dni				